Arrêté du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts du 20 avril 1948 relatif à la vente des aliments destinés au bétail.

(BO. n°1853 du 30/04/1948 page 516)

LE DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES FORETS,

Vu le dahir du 14 octobre 1914 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, et les dahirs qui l'ont modifié ou complété ;

Vu le dahir du 6 décembre 1928 relatif à l'application du dahir, précité ;

Vu l'arrêté viziriel du 7 août 1946 relatif au contrôle de la vente des aliments composés destinés au bétail,

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. - A dater de la publication du présent arrêté, il est interdit de détenir en vue de la vente, d'offrir, de mettre en vente, de vendre pour l'alimentation des animaux, des produits ne répondant pas aux dénominations, définitions et conditions ci-après :

1° Aliments simples :
a) Naturels ;
b) Industriels ;
2° Aliments mélasses ;
3° Mélanges alimentaires ;
4° Aliments composés d'équilibre ;
5° Concentrés azotés ;
6° Compléments minéraux.

ART. 2. - Exception faite des aliments simples tels qu'ils sont définis au titre premier, article 6, ces produits ne peuvent être mis en vente que sur autorisation du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts (service de l'élevage).

ART. 3. - L'autorisation ne sera délivrée qu'après agrément du ou des produits par le chef du laboratoire de recherches du service de l'élevage, sur dépôt, par les intéressés; de la formule quantitative des éléments de base de la composition, d'établissement, par ses soins, de la formule chimique correspondante.

ART. 4. - Le chef du laboratoire susvisé donne un numéro d'ordre à chaque produit dont la formule est agréée.

ART. 5. - Outre les dispositions particulières relatives à chaque catégorie d'aliments telles qu'elles ressortent du présent arrêté, tout produit autorisé dans les conditions prévues à l'article 2 sera vendu sous étiquette mentionnant :

- La marque de fabrique, le nom et l'adresse du fabricant ;
- Le nom du produit ;
- L'espèce à laquelle il est destiné ;
- Le numéro d'enregistrement donné au produit par le laboratoire précité ;
- La date de fabrication.

Ces étiquettes seront :

a) *Rouges,* avec impressions noires pour les mélanges alimentaires ;

b) *Bleues,* avec impressions noires pour les concentrés azotés et les compléments minéraux ;

c) *Blanches,* avec impression de couleurs différentes suivant la destination zootechnique du produit pour les aliments composés d'équilibre.

Les indications de l'étiquette seront reproduites sur les factures, prix courants, prospectus, etc., relatifs aux produits.

TITRE PREMIER : ALIMENTS SIMPLES.

ART. 6. - Les aliments simples naturels sont des aliments obtenus par les procédés ordinaires de la technique agricole : battage, criblage, décorticage, déshydratation, germination. Ils doivent être de qualité saine, loyale et marchande et vendus sous leur dénomination exacte.

Les aliments simples industriels sont des aliments résiduels ou non provenant du traitement industriel de matières végétales ou animales, pouvant être utilisées sans risques dans la nourriture du bétail, vendus nets de tout mélange et sous leur dénomination exacte.

ART. 7. - Exception faite de la farine de poisson soumise à l'arrêté directorial du 20 janvier 1947, les aliments simples sont dispensés de l'analyse préalable de garantie.

TITRE II : ALIMENTS MELASSES

ART. 8. (complété par arrêté n°37-77 du 18/04/1977 – BO. n°3375 du 06/07/1977, page 816) - Les aliments mélasses sont des produits constitués par un mélange de mélasse avec un ou plusieurs supports et contenant au minimum 2 % de mélasse à 48 % de sucre exprimé en glucose.

Le taux de la mélasse, exprimé en pourcentage, doit être inscrit sur l'emballage des produits conditionnés.

Ces inscriptions seront apposées en caractères très apparents et de dimensions au moins égales à celles des autres indications portées sur l'étiquette. "

TITRE III : MELANGES ALIMENTAIRES.

ART. 9. - Les mélanges alimentaires sont constitués par l'association de deux ou trois aliments simples, parfaitement mélangés, additionnés ou non d'un complément minéral et de vitamines et vendus sous la seule dénomination de mélange alimentaire.

ART. 10. - Outre les indications prévues à l'article 5, l'étiquette d'empaquetage des mélanges alimentaires portera :

La dénomination exacte des composants et le pourcentage de chacun d'eux ;

La valeur nutritive du mélange exprimée en unités fourragères Scandinaves.

Titre IV : Aliments Composés d'Equilibre.

ART. 11. - Les aliments composés d'équilibre sont des complexes d'aliments simples additionnés de sels minéraux, enrichis ou non de l'apport de vitamines, acides aminés, ferments, diastases, etc., qui, ajoutés ou non aux ressources normales de l'exploitation, apportent aux animaux l'ensemble des éléments énergétiques, azotés, minéraux, leur permettant d'atteindre un rendement maximum en rapport avec la race, le sexe, l'âge et la spécialisation zootechnique.

ART. 12. (modifié par arrêté du MADR n°1239-03 du 29/12/2003– BO. n°5200 du 01/04/2004, page 545) - Pour être agréés à la vente, les aliments composés d'équilibre doivent remplir les conditions figurant aux tableaux annexés au présent arrêté.

ART. 13. - Les aliments composés d'équilibre ne peuvent être dits mélasses que s'ils sont vendus avec la garantie de la teneur en sucre telle qu'elle est fixée au titre II, article 8.

ART. 14. - Outre les indications prévues à l'article 5, l'étiquette d'empaquetage des aliments composés d'équilibre portera :

- La dénomination exacte et le pourcentage de chaque élément ;
- La teneur en matières proté1ques digestibles ;
- La teneur en matières sèches exprimée en gramme par kilo ;
- La valeur fourragère exprimée en unités fourragères pour un kilo du produit.

TITRE V : CONCENTRES AZOTES.

ART. 15. - Les concentres azotés sont des produits destinés à être incorporés aux rations habituelles, en vue de pallier l'insuffisance en matières proté1ques. Ils sont constitués par un mélange d'au moins deux produits simples, non toxiques, riches en aliments azotés, aromatisés ou non, additionnés ou non d'éléments vitaminés, biocatalytiques et complétés ou non par des apports d'acides aminés de diastases, de ferments.

ART. 16. - Pour être agréés à la vente, les concentrés azotés doivent présenter une teneur en humidité égale ou inférieure à 12 %, une teneur en matières proté1ques digestibles égale ou supérieure à 25 %.

TITRE VI : COMPLEMENTS MINERAUX.

ART. 17. - Les compléments minéraux sont des produits destinés à être incorporés aux rations habituelles en vue de pallier l'insuffisance en sels minéraux et d'en compenser le déséquilibre minéral éventuel.

Ils sont constitués par des sels minéraux assimilables, associés, aromatisés ou non, additionnés ou non d'éléments vitaminés, biocatalytiques et complétés ou non par des apports de diastases ou de ferments.

TITRE VIII :

CONDITIONS SPECIALES AUX CONCENTRES AZOTES ET COMPLEMENTS MINERAUX

ART. 18. - Outre les indications prévues à l'article 5, l'étiquette d'empaquetage des concentrés azotés ou des compléments minéraux portera obligatoirement :

- La dose à laquelle ils doivent être incorporés aux rations suivant l'espèce, l'âge, la production des animaux
- La teneur en matières proté1ques digestibles exprimées en pourcentage pour les concentrés azotés ;
- La teneur en calcium, phosphates, chlorures exprimés en gramme pour un kilo de matières sèches pour les compléments minéraux ;
- Le mode d'emploi.

TITRE VIII :

CONDITIONS SPECIALES CONCERNANT LES VITAMINES, ACIDES AMINES, DIASTASES, FERMENTS, ETC., SURAJOUTES.

ART. 19. - Les aliments définis aux titres II, IV, V et VI ne peuvent être dits vitaminés, irradiés, activés ou qualifiés de ton autre terme similaire que s'ils contiennent une quantité garantit par le vendeur de vitamines A et D.

ART. 20. - Ils peuvent contenir d'autres vitamines, des acides aminés, des diastases, des ferments, des hormones, des extraits glandulaires.

ART. 21. - Le fabricant est tenu en déposant la formule des aliments ci-dessus visés, conformément à l'article 3, de déclarer la nature des vitamines incorporées, la teneur exprimée en unités internationales par kilo du produit pour chacune des vitamines et éventuellement, la nature et la teneur des acides aminés, diastases ferments, hormones, extraits glandulaires.

ART. 22. - Le fabricant est tenu de faire figurer sur l'étiquette d'empaquetage : La teneur des éléments visés à l'article précédent ; La date d'incorporation de ces éléments et la date limite à laquelle l'aliment donné conserve la teneur garantie en vitamines.

ART. 23. - Le fabricant d'aliments composés vitaminés minéralisés ou non, est tenu d'ouvrir :

1° Un registre d'entrée des concentrés de vitamines, dont les folios numérotés sont établis comme suit :

- Date d'entrée
- Fournisseur
- Numéro de facture
- Marque des produits
- Concentration
- Poids à l'entrée
- Qualités totales en U I
- Visa et observation du service de contrôle

2° Un registre d'utilisation des concentrés vitaminés dont les folios numérotés sont établis comme suit :

- Date d'utilisation des vitamines (jour, mois, année)
- Nature du produit fabriqué
- Quantité de concentrés utilisés
- Stock restant
- Quantité de produits fabriqués
- Teneur en vitamines
- Quantité en U I de vitamines utilisées
- Visa et observation du service de contrôle

ART. 24. - Le contrôle de l'entrée et de l'utilisation des concentrés vitaminés est assuré par le laboratoire de recherches du service de l'élevage.

TITRE IX.

ART. 25. - Les prélèvements d'échantillons auront lieu suivant les règles et la procédure en vigueur au service de la répression des fraudes ; ils devront correspondre, en ce qui concerne la nature et le pourcentage des éléments constituants et les résultats de l'analyse chimique, aux échantillons déposés conformément à l'article 3.

Les analyses seront faites suivant les méthodes types agréées par la direction de l'agriculture, du commerce et des forêts (service de l'élevage).

ART. 26. - Les latitudes suivantes sont tolérées entre les résultats (en principes bruts) de l'analyse initiale prévue à l'article 3 et les analyses de contrôle :

Protides	3%
Lipides	1%
Glucides	5%
Sucre dans les aliments mélasses.	2%

Ces écarts seront également tolérés dans les ventes avec garantie : toutefois, le vendeur ne pourra invoquer le bénéfice de ces latitudes pour le règlement des factures

TITRE X.

ART. 27. - Tout mélange alimentaire, tout aliment composé d'équilibre, tout concentré azoté, ne bénéficiant pas de l'autorisation de vente prévue à l'article 2, ne pourra être proposé à la vente, mis en vente ou vendu, que comme engrais, après dénaturation par adjonction de soit :

5 % de sulfate de fer ;
5 % de sulfure de calcium ;
5 % de crude ammoniac non décyanuré, et sous étiquette d'emballage portant la dénomination : Engrais fertilisant du sol.

ART. 28. - Les infractions au présent arrêté seront constatées conformément aux dispositions de l'arrêté viziriel du 6 décembre 1928 relatif à l'application du dahir susvisé du 14 octobre 1914 et punies des peines prévues par ce dahir.

Toute sanction judiciaire pourra entraîner la suspension ou le retrait de l'autorisation de vente.

ART. 29. - Les arrêtés directoriaux du 7 août 1946 fixant les conditions de vente des aliments composés destinés au bétail, et du 28 septembre 1946 réglementant la teneur en vitamines des aliments composés destinés au bétail, sont abrogés.

Rabat, le 20 avril 1948,

SOULMAGNON

Caractéristiques exigées pour les aliments composes pour les ruminants

1- bovins

		Bovins d'engraissement						Vaches laitières						Bovins a l'entretien	
		Démarrage		Croissance		Finition		Vache en lactation standard		Vache en lactation spécial		Vache tarie			
	Unité	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Humidité	%		13		13		13		13		13		13		13
P. Brutes	%	18		14		12		15		17		12		8	
Cellulose brute	%		8		14		14		14		14		14		14
Matières grasses	%	2		2		2		2		2		2		2	
Matières minérales	%		8		10		10		10		10		10		10
Ca	%	0,8		0,8		0,8		0,8		0,8		0,6		0,5	
Phosphore	%	0,5		0,5		0,5		0,5		0,5		0,25		0,35	
Vit A (UI)	UI/kg	4000		4000		5000		5000		3000		6000		2000	
Vit D3 (UI)	UI/kg	600		600		750		1500		750		1750		250	
Vit E (ppm)	UI/3	25		25		25		50		25		100		15	

		Ovins et caprins d'embouche						Brebis et chèvres						Ovins et caprins a l'entretien	
		Démarrage		Croissance		Finition		Brebis et chèvres a l'entretien		Brebis et chèvres Gestation		Brebis et chèvres Lactation			
	Unité	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Humidité	%		13		13		13		13		13		13		13
P. Brutes	%	18		14		12		10		12		13		8	
Cellulose brute	%		11		12		12		13		13		13		13
Matières grasses	%	2		2		2		2		2		2		2	
Matières minérales	%		10		10		10		10		10		10		10
Ca	%	0,6	0,7	0,5	0,6	0,5	0,6	0,6	0,9	0,5	0,6	0,5	0,6	0,6	0,9
Phosphore	%	0 ,3		0,25		0,2		0,3		0,25		0,25		0,3	
Vit A (UI)	UI/3	900		1000		1000		7000		7000		7000		7000	
Vit D3 (UI)	UI/kg	200		200		100		2750		3000		3000		2750	
Vit E (ppm)	UI/kg	20		20		20		20		20		20		20	

Caractéristiques exigées pour les aliments composes pour monogastriques

1- pondeuses et reproductrices

		Elevage									
	Unité	0-6 semaines		6s- entrée et ponte		Pré-ponte		Pic de ponte		Pondeuse	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Energie – em	Kcal/Kg	2800		2700		2800		2700		2650	
Humidité %	%		13		13		13		13		13
P. brutes %	%	18,5		16		16		16		15,5	
Cellulose brute %	%		5		8		6		6		8
Matières grasses %	%	2 ,5		2		2,5		3		3	
Matières minérale %	%		6		6		9		13		13
Ca	%	0,95		0,8		2		3,5		3,5	
P. total	%	0,65		0,65		0,65		0,65		0,6	
P. disponible	%	0,42		0,4		0,4		0,38		0,35	
Méthionine tot	%	0,4		0,34		0,35		0,38		0,35	
A Vit A (UI)	UI/kg	10000		10000		8000		8000		8000	
D3 Vit D3 (UI)	UI/kg	1500		1500		1500		1500		1500	
E Vit E (ppm)	UI/kg	20		15		10		10		10	

Remarque : lorsqu'une enzyme phytase est ajoutée à l'aliment, les niveaux de phosphore (Pt et Pd) sont réduis de 0,1 % équivalent à l'apport de Pd par cete enzyme ;

2- Poulet De Chair

	Unité	**Démarrage**		**Croissance**		**Finition**		**Pre-abattage**	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Energie-em	KCAL/KG	2800		2825		2850		2700	
Humidité %	%		13		13		13		13
P. brute %	%	19,5		18		16		14	
Cellulose brute %	%		5		6		6		8
Matières grasses %	%	2		2,5		2,5			
Matières minérales %	%		6		6		6		7
Ca	%	1		0,95		0,9		0,8	
P. Total	%	0,7		0,65		0,6		0,5	
P. disponible	%	0,42		0,4		0,38		0,3	
Lysine	%								
Méthionine tot	%	0,42		0,36		0,32		-	
A Vit A (UI)	UI-KG	10000		8000		8000		-	
D3 Vit D3 (UI)	UI/KG	1500		1200		1200		-	
E Vit E (ppm)	UI/KG	20		20		20		-	

Remarque : lorsqu'une enzyme phytase est ajoutée à l'aliment, les niveaux de phosphore (Pt et Pd) sont réduits de 0,1% équivalent à l'apport de Pd par cette enzyme.

3- Dindons :

	Unité	**Démarrage**		**Croissance**		**Finition 1**		**Finition 2**	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Energie-em	Kcal/Kg	2800		2900		3000		3100	
Humidite %	%		13		13		13		13
P.brute %	%	26		23		19,5		18	
Cellulose brute %	%		5		5,5		6		6
Matières grasses %	%	3		3		5		5	
Matières minérales %	%		7		7		7		7
Ca	%	1,35		1,2		1		0,95	
P. Total	%	0,85		0,8		0,5		0,45	
P. disponible	%	0,65		0,6		0,5		0,45	
Lysine	%								
Méthionine tot	%	0,5		0,4		0,36		0,3	
A Vit A (UI)	UI-KG	10000		8000		8000		8000	
D3 Vit D3 (UI)	UI/KG	1800		1500		1200		1200	
E Vit E (ppm)	UI/KG	25		20		15		15	

Remarque : lorsqu'une enzyme phytase est ajoutée à l'aliment, les niveaux de phosphore (Pt et Pd) sont réduits de 0,1% équivalent à l'apport de Pd par cette enzyme.

4- Caille et canard :

	Unité	**caille**				**canard**							
		démarrage		**croissance**		**reproductrices**		**démarrage**		**croissance**		**finition**	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Energie -em	kcal/kg	2900		2900		2800		2800		2800		2800	
Humidité %	%		13		13		13		13		13		13
P. brute %	%	25		22		22		20		18		18	
Cellulose brute %	%		5		5		6		6		6		6
Matières grasses %	%	4		4		4		4		4		4	
Matières minérales %	%		8		8		12		12		12		12
Ca	%	-1	1,1	-0,85	1,1	3,2	3,7	0,85	1	0,75	1	0,75	1
P. Total	%												
P. disponible	%	0 ,55		0,5		0,45		0,4		0,35		0,35	

5- Lapins et Autruche

	Unite	Lapins Lapine allaitante		Lapereaux		Autruche Elevage		Reproducteurs		Croissance	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Energie-em	Kcal/Kg	2500		2600		2400		2500		2600	
Humidité %	%		13		13		13		13		13
P. brute %	%	17		15		14		20		17	
Cellulose brute %	%		12		13		15		15		12
Matières grasses %	%	2		2		2		2		2 ,4	
Matières minérales %	%		10		10		12		12		12
Ca	%	1,1	1,2	0,8	0,9	1,2	1,4	3	3,2	1,4	1,6
P. Total	%										
P. disponible	%	0,5		0,4		0,6		0,45		0,7	